

# Menukaart

## • Voorgerechten

- Mosterdsoep\* €4,95  
*met droge Groninger worst en oude kaas*
- Soep van de chef €5,95  
*regelmatig wisselende soep*
- Soep van kropsla €5,95  
*met croutons en ei*
- Salade van rode bieten en rucola\* €8,95  
*met een mousse van blauwe kaas, gegrilde groene asperges en bietenhangop*
- Broodplankje\* €5,95  
*met huisgemaakte boter, pesto en aioli*
- Gepekeld en langzaam gegaarde eendenborstfilet €10,25  
*couscous met sinaasappel en kruiden en een crème van avocado*
- Carpaccio van ossenhaas €10,50  
*met gemengde salade, pijnboompitten, Old Amsterdam en een rucolapesto (met eendenlever: €2,50 extra)*
- Proeverij "Bij de Molen" €10,95  
*een combinatie van verschillende voorgerechten*
- Lauwarme gerookte zalmfilet €9,95  
*met een mousse van broccoli, mousse van gazpacho en kaviaar van haring*
- Dun gesneden rosbief van kalf met sushi van tonijn €11,95  
*op salade van koolraap en kappertjes en een mayonaise van wasabi*

## • Kindermenu's "Bij de Molen"

- Rundvleeskroket €9,50
- Frikandel €9,50
- Twee mini broodjes hamburger €9,50
- Kibbeling €10,50
- Kipfilet €10,50
- De kindermenu's worden geserveerd met smilefrites of gewone frites, appelmoes en mayonaise en zijn inclusief een verrassingsijsje!
- Saté €12,50
- Spareribs €12,50

## • Hoofdgerechten

- Taartje van koolraap\* €16,25  
*met gefrituurde balletjes van risotto en saffraan en een bechamel van bloenkool*
- Rösti van zoete aardappel met in noten gebakken Goudse kaas\* €17,25  
*en een saus van gepofte uien*
- In droge worst gepaneerde rode poonfilet €17,95  
*met een lauwarme salade van venkel en kaviaar van aubergine en basilicum*
- Gebakken doradefilet en gamba's €18,75  
*op gestoofde meiknol en sugar snaps en een jus van gerookte knoflook*
- Proeverij uit de zee €18,95  
*met roergebakken paksoi en groene asperges en een saus van soja en sesam*
- Huisgemaarineerde spareribs €16,95  
*geserveerd met twee sausjes*
- Maiskip suprême €17,50  
*met jonge tuinbonen en doperwtten, crème van mais en saus van gevogelte*
- Groninger schnitzel (300gr.) €19,50  
*met gebakken champignons, uien, droge worst en een dikke jus*
- Kalfskotelet met Cajunkruiden €19,25  
*gekonfijte aardappelen van Van Zwol en een frisse tzatziki*

Groninger schnitzel (200gr.)	€16,95
<i>met gebakken champignons, uien, droge worst en een dikke jus</i>	
Mixed grill van drie soorten vlees	€18,95
<i>met gepofte groenten en een stroganoff mayonaise</i>	
Saté van de haas	€17,25
<i>geserveerd met pindasaus, kroepoek en seroendeng</i>	
Super-saté van de haas	€19,95
<i>geserveerd met pindasaus, kroepoek en seroendeng</i>	
Lamshaasjes van de grill	€22,95
<i>met een taartje van voorjaarsgroenten en een saus van honing en salie</i>	
Biefstuk van de plaat	€23,95
<i>met gnocchi, tostimaatjes uit de oven en een saus van groene pesto</i>	

De hoofdgerechten worden geserveerd met twee aardappelgarnituren, groente en salade. De gerechten met een \* zijn vegetarisch óf vegetarisch mogelijk.

#### • Nagerechten

Dame blanche	€5,95
<i>drie bollen vanille ijs met warme chocoladesaus en slagroom</i>	
Cheesecake met rabarber en gekneusde roze peper	€7,50
<i>geserveerd met sorbetijs van kokos</i>	
Bavarois van limoen en munt	€7,75
<i>met een salade van mango en sorbetijs van aardbeien</i>	
Sticky toffee pudding	€7,95
<i>met mousse van passievruchten en ijs van oreokoekjes</i>	
Proeverij dessert	€8,25
<i>een combinatie van verschillende nagerechten</i>	

## Keuzemenu 1

€ 25,50 pp

- **Voorgerecht**

Tomatensoep met mozzarella en een basilicumolie

Mosterdsoep met droge Groninger worst en oude kaas

- **Hoofdgerecht**

Saté van de haas met pindasaus, een nestje van kroepoek en seroendeng

Gebakken tongrolletjes gevuld met zalm en een hollandaisesaus

Varkenshaasmedaillons met gesmolten brie en een compote van rode ui

Pakketje van geitenkaas en noten met gestoofde groenten en een balsamicosiroop

- **Nagerecht**

Dame blanche

Bavarois van bosvruchten met yoghurtijs

## Keuzemenu 2

€ 29,50pp

- **Voorgerecht**

Mosterdsoep met droge Groninger worst en oude kaas

Cannelloni van gerookte zalm, dille en roomkaas met een frisse limoendressing

Carpaccio van ossenhaas met gemengde salade, pijnboompitten parmezaanse kaas en een rucolapesto

- **Hoofdgerecht**

Spies van kipfilet en groente met een puntzak Vlaamse friet

Rib-eye van de grill met knoflook-kruidenboter

Gegrilde tonijnsteak met sugar snaps en een witte wijnsaus

- **Nagerecht**

Dame blanche

Tarte tatin van appel en rozijnen met kaneelijs

Sorbetijs met vers fruit

## Keuzemenu 3

€ 35,-pp

- **Voorgerecht**

Soep van de chef

Salade plaatham met in port gemarineerde meloenbolletjes

Dungesneden kalfsrosbief met tonijnmayonaise, kappertjes en rode ui

- **Hoofdgerecht**

Varkenshaasmedaillons met gesmolten brie en een compote van rode ui

Gebakken eendenborst met geroosterde venkel en een sinaasappelsaus

Zalm 'Wellington' met groene asperges en een saus van Franse mosterd

Ravioli gevuld met spinazie en ricotta, geserveerd met gebakken paddestoelen, rucola en een truffelolie

## • Nagerecht

Huisgemaakte pruimentartaart met hazelnootijs en een mokkasaus

Brownie met vanille-ijs en een coulis van bosvruchten

Sorbetijs met vers fruit

## Groepenkaart

### • Voorgerechten

Mosterdsoep\* €4,95

*met droge Groninger worst en oude kaas*

Soep van kropsla €5,95

*met croutons en ei*

Broodplankje\* €5,95

*met huisgemaakte boter, pesto en aioli*

Salade van rode bieten en rucola\* €9,25

*met een mousse van blauwe kaas, gegrilde groene asperges en bietenhangop*

Gepekeld en langzaam gegaarde eendenborstfilet €10,25

*couscous met sinaasappel en kruiden en een crème van avocado*

Carpaccio van ossenhaas €10,50

*met gemengde salade, pijnboompitten, Old Amsterdam en een rucolapesto (met eendenlever: 2,50 euro extra)*

Lauwwarme gerookte zalmfilet €9,95

*met mousse van broccoli, mousse van gazpacho en kaviaar van haring*

### • Hoofdgerechten

Rösti van zoete aardappel met in noten gebakken Goudse kaas\* €17,25

*en een saus van gepofte uien*

In droge worst gepaneerde rode poonfilet €17,95

*met een lauwwarme salade van venkel en kaviaar van aubergine en basilicum*

Gebakken doradefilet en gamba's €18,75

*op gestoofde meiknol en sugar snaps en een jus van gerookte knoflook*

Groninger schnitzel (200gr.) €16,95

*met gebakken champignons, uien, droge worst en een dikke jus*

Kalfskotelet met Cajunkruiden €19,25

*gekonfijte aardappelen van Van Zwol en een frisse tzatziki*

Groninger schnitzel (300gr.) €19,50

*met gebakken champignons, uien, droge worst en een dikke jus*

Mixed grill van drie soorten vlees €18,95

*met gepofte groenten en een stroganoff mayonaise*

Saté van de haas €17,25

*geserveerd met pindasaus, kroepoek en seroendeng*

Super-saté van de haas €19,95

*geserveerd met pindasaus, kroepoek en seroendeng*

Lamshaasjes van de grill €22,95

*met een taartje van voorjaarsgroenten en een saus van honing en salie*

Biefstuk van de plaat €23,95

*met gnocchi, trostomaatjes uit de oven en een saus van groene pesto*

De hoofdgerechten worden geserveerd met twee aardappelgarnituren, groente en salade. De gerechten met een \* zijn vegetarisch óf vegetarisch mogelijk.

### • Nagerechten

Dame blanche €5,95

*drie bollen vanille ijs met warme chocoladesaus en slagroom*

Cheesecake met rabarber en gekneusde roze peper €7,50

*geserveerd met sorbetijs van kokos*

Sticky toffee pudding €7,95

*met mousse van passievruchten en ijs van oreokoekjes*